

Camembertmousse met karamelsaus van rode port

Datum: 21-09-2009
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 blaadjes witte gelatine
- 2 camembertkaasjes (à 250 g)
- 4 dl slagroom
- 1 sinaasappel
- 2 eetl. boter
- 100 g suiker
- 4 dl rode port
- 200 g druiven
- zout
- versgemalen peper
- olie om in te vetten

Bereidingswijze:

Laat de gelatine in ruim koud water ca. 5 minuten weken. De korstjes dun van de kaas snijden. In een pannetje1 dl slagroom met kaas verwarmen tot de kaas smelt. De gelatine goed uitknijpen en van het vuur af al roerend oplossen in de warme kaassaus. De saus iets laten afkoelen.

In een kom de rest van de slagroom stijfkloppen. De kaassaus erdoor spatelen. Op smaak brengen met zout en peper. Vet 8 kleine (koffie)kopjes in met olie. De kaasmousse in de kopjes scheppen en in de koelkast in ca. 1 uur laten opstijven. Met een zesteur mooie sliertjes van de sinaasappel trekken. Laat in een steelpan 1 dl water met de sinaasappelsliertjes ca. 5 minuten zachtjes koken. De sliertjes in een zeef goed laten uitlekken. Pers de sinaasappel uit. In een pan met dikke bodem de boter en de suiker al roerend smelten tot de suiker lichtbruin kleurt. Van het vuur af het sinaasappelsap en de port toevoegen. Laat op een zacht vuur de hard geworden karamel al roerend opnieuw oplossen. Laat het geheel ca. 5 minuten op een matig hoog vuur tot een stroperige saus inkoken. Laat de saus afkoelen.

Was de druiven, halveer en ontpit ze. Doop voor het opdienen de kopjes één voor één enkele seconden met de onderkant in heet water. Maak de rand van de mousse los. Leg een bordje op het kopje en keer deze samen om zodat de camembertmousse op het bordje glijdt. Schep de portsaus erover en erlangs en drapeer de sinaasappelsliertjes op de mousse. Maal een beetje verse peper erboven en leg de druiven rond de mousse.